

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2001-269115

(43)Date of publication of application : 02.10.2001

(51)Int.Cl.

A23D 7/00
A01N 25/04
A01N 63/02
A61K 9/107
A61K 9/113
A61K 31/337
A61K 31/352
A61K 31/353
A61K 31/566
A61K 47/14
A61K 47/44
A61P 5/24
A61P 35/00
A61P 39/02
// B01J 13/00

(21)Application number : 2000-090441

(71)Applicant : NATL FOOD RES INST
BIO ORIENTED TECHNOL RES
ADVANCEMENT INST

(22)Date of filing : 29.03.2000

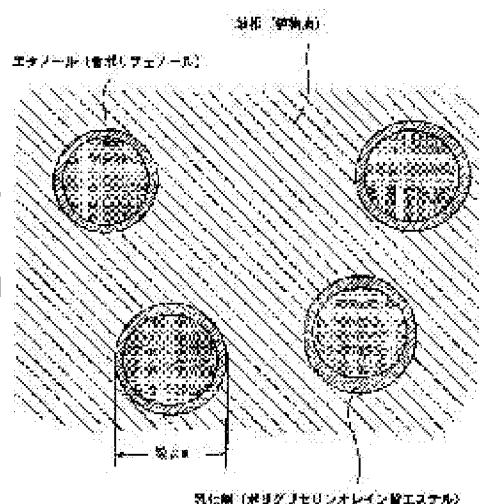
(72)Inventor : NAKAJIMA MITSUTOSHI
NABEYA HIROSHI
ICHIKAWA SOUSAKU
KYO SEI

(54) FUNCTIONAL EMULSION

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a functional emulsion in which a functional substance insoluble or slightly soluble in water and oil is dispersed in the oil or water and which can be preserved for a long period.

SOLUTION: This functional emulsion comprising an E/O type emulsion or E/O/W type emulsion in which ethanol drops containing a polyphenol in a high concentration are dispersed in a vegetable oil, obtained by adding polyglyceryl oleate(PG) to ethanol and then stirring the mixture and the vegetable oil by an emulsification method such as a homogenizer method, a film emulsification method or a micro channel method.



(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2001-269115
(P2001-269115A)

(43) 公開日 平成13年10月2日 (2001.10.2)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テマコード* (参考)
A 2 3 D 7/00	5 0 0	A 2 3 D 7/00	5 0 0 4 B 0 2 6
A 0 1 N 25/04	1 0 1	A 0 1 N 25/04	1 0 1 4 C 0 7 6
63/02		63/02	B 4 C 0 8 6
			J 4 G 0 6 5
A 6 1 K 9/107		A 6 1 K 9/107	4 H 0 1 1
審査請求 有 請求項の数12 O L (全 6 頁) 最終頁に続く			

(21) 出願番号 特願2000-90441(P2000-90441)

(22) 出願日 平成12年3月29日 (2000.3.29)

特許法第30条第1項適用申請有り 平成12年3月29日～
3月31日 社団法人化学工学会主催の「化学工学会第65
年会」において文書をもって発表

(71) 出願人 591031360

農林水産省食品総合研究所長
茨城県つくば市観音台2丁目1-2

(71) 出願人 000195568

生物系特定産業技術研究推進機構
埼玉県さいたま市日進町1丁目40番地2

(72) 発明者 中嶋 光敏

茨城県つくば市観音台1-17-11

(72) 発明者 鍋谷 浩志

茨城県つくば市吾妻2-911-402

(74) 代理人 100085257

弁理士 小山 有

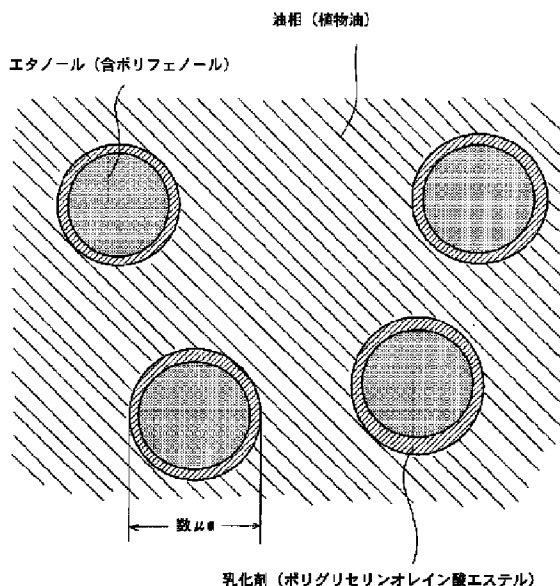
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 機能性エマルション

(57) 【要約】

【課題】 水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い機能性物質を高濃度に油中あるいは水中に分散させ長期保存可能な機能性エマルションを得る。

【解決手段】 エタノールにポリグリセリンオレイン酸エステル (P G) を添加し、これと植物油とをホモジナイザー、膜乳化、マイクロチャネル乳化などの乳化法を用いて攪拌し、ポリフェノールが高濃度に溶解したエタノール滴が植物油中に分散した E / O 型エマルション、あるいは E / O / W 型エマルションを得る。



【特許請求の範囲】

【請求項 1】 連続相としての油中に分散相としてのアルコール滴が乳化剤を用いて分散せしめられ、更に前記アルコール滴中には水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質が溶解していることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 2】 連続相としての水中に分散相としての油滴が分散せしめられ、この油滴を連続相として、油滴中に分散相としてのアルコール滴が乳化剤を用いて分散せしめられ、更に前記アルコール滴中には水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質が溶解していることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 3】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質はポリフェノールなどの食品関連物質であることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 4】 請求項 3 に記載の機能性エマルジョンにおいて、前記ポリフェノールはカテキン類、アントシアニンまたはケルセチンであることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 5】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質はアンドロステジオンまたはタキソールなどの医薬関連物質であることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 6】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質はバリダマイシン（紋枯病防除薬）であることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 7】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記乳化剤はポリグリセリン脂肪酸エステルであることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 8】 請求項 7 に記載の機能性エマルジョンにおいて、前記ポリグリセリン脂肪酸エステルはテトラグリセリンモノエステル、ヘキサグリセリンモノエステルまたはポリグリセリンオレイン酸エステルであることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 9】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記油は植物油であることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 10】 請求項 9 に記載の機能性エマルジョンにおいて、前記植物油の主成分はトリアシルグリセロールであることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 11】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記アルコールはメタノール、含水メタノール、エタノール、含水エタノール、プロパノール、含水プロパノール、ブタノールま

たは含水ブタノールのいずれかであることを特徴とする機能性エマルジョン。

【請求項 12】 請求項 1 または請求項 2 のいずれかに記載の機能性エマルジョンにおいて、前記油のアルコールに対する比率は 8 : 2 以上であることを特徴とする機能性エマルジョン。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、食品、医薬品或いは化成品などに広く利用される機能性エマルジョンに関する。

【0002】

【従来の技術】製品の保存期間を延ばすとともに食べやすさや使用しやすさを向上するため、多くの製品がエマルジョンとして製造・販売されている。例えば、食品としてはマーガリンやアイスクリーム、医薬品としては軟膏、化成品としては化粧クリームなどが挙げられる。

【0003】また、従来のエマルジョンとしては、水を連続相とし油を分散相とした水中油滴 (oil-in-water (O/W) 型、油中水滴 (water-in-oil (W/O) 型、及びこれらの複合エマルジョンである (water-in-oil-in-water (W/O/W) 型や (oil-in-water-in-oil (O/W/O) 型) が殆んどであり、本発明のタイプのエマルジョンについての研究は未だなされていないのが現状である。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】最近ではカテキンなどの多くのポリフェノールが抗酸化剤として注目を集めている。このポリフェノールは殆どが水に対して不溶性若しくは溶解性が低く、食品、医薬品或いは化成品として応用する場合、従来にあつてはエマルジョンの状態にすることができず、またできたとしても短時間のうちに相分離を起こしてしまい、長期間保持することができない。また、より高濃度にエマルジョンへ取り込むことができない。

【0005】また、ポリフェノールに限らず多くの機能性成分、例えば医薬品でいえばステロイドホルモンとして知られるアンドロステジオンや制ガン性テルペノイドであるタキソール、或いは紋枯病防除薬として知られるバリダマイシンなどは、一般に水、油に対する溶解性が低く、これらの成分を高濃度に含む分散系を作り出すことは困難であり、現状では、極めて低濃度のまま使用せざるを得ないなど、効率が低く利用範囲が制限される。

【0006】

【課題を解決するための手段】本発明は、上記の水および油に対して不溶性若しくは低溶解性物質をエマルジョン分散系として活用する方法がこれまで確立されていない点に鑑み出したものであり、請求項 1 に係る機能性エマルジョンは、水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質をアルコールに溶解し、このアルコールを

分散相として油中に分散せしめた。

【0007】また、本願の請求項2に係る機能性エマルションは、水および油に対して不溶性もしくは溶解性の低い物質をアルコールに溶解し、このアルコールを分散相として油中に分散せしめ、更にこの油を分散相として水中に分散せしめた。

【0008】前記水や油に対して不溶性もしくは溶解性が低い物質としては、食品関連物質としてはカテキン類、アントシアニン、ケルセチンなどのポリフェノールを挙げることができる。カテキン類、アントシアニン水に僅かに溶けるポリフェノールとして知られており、またケルセチンなどの多くのポリフェノールは水に殆ど溶解しない。植物油に僅かに溶解するものもあるが、エタノール等のアルコールに対しては、20～30%近くの高い溶解度を示し、本発明のように当該アルコールを油中に分散せしめることで安定な高濃度分散系を実現できる。また、水や油に対して不溶性もしくは溶解性が低い物質としては、ステロイドホルモンとして知られるアンドロステンジオンや制ガン性テルペノイドであるタキソール、或いは紋枯病防除薬として知られるバリダマイシンなどを挙げることができるが、これ以外の機能性成分であってもよい。

【0009】油中にアルコールを分散せしめてエマルションとするには乳化剤（表面活性剤）が必要であり、乳化剤としては非イオン性のポリグリセリン脂肪酸エステルが好ましく、更に具体的にはテトラグリセリンモノエステル（MO310）、ヘキサグリセリンモノエステル（MO500）またはポリグリセリンオレイン酸エステル（MO750：HLB12.9）が挙げられる。

【0010】またエマルションの連続相を構成する油としては、植物油が好ましく、更に具体的にはトリアシルグリセロールが挙げられる。

【0011】またアルコールとしてはメタノール、含水メタノール、エタノール、含水エタノール、プロパノール、含水プロパノール、ブタノールまたは含水ブタノール等を用いる。そして、油のアルコールに対する比率としては8：2以上とするのが好ましい。この比率よりも分散相であるアルコールの割合が増え、相分離を生じやすくなる。

【0012】

【発明の実施の形態】以下に本発明の実施の形態を詳述

する。まず、連続相としてヒマワリ油（トリオレイン純度90%以上、日本リーバ（株）製）、分散相として95%エタノール、乳化剤（表面活性剤）としてポリグリセリンオレイン酸エステル（MO750、HLB12.9）を用意した。

【0013】次いで、エタノールにポリフェノールを溶解せしめた。ポリフェノールとしては、カテキン類、アントシアニン、ケルセチンなどが挙げられる。以下の実施例ではカテキンを用い、添加割合はエタノールに対して20wt%とした。

【0014】この後、上記エタノールにポリグリセリンオレイン酸エステル（PG）を1wt%添加し、これとトリオレイン（ヒマワリ油）とをホモジナイザー（ポリトロン：PT3000）を用い、3000rpmで10分間攪拌しエマルションを生成することを試みた。エマルション生成手段としてはホモジナイザーに限らず、膜乳化や工業的に有利なマイクロチャネル乳化などの乳化法を用いることが可能である。

【0015】図1は得られたエマルションの拡大概念図であり、油相（トリオレイン）中にポリフェノールが溶解したエタノール滴が分散し、このエタノール滴と油相との界面にはポリグリセリンオレイン酸エステル（PG）が存在している。尚、エタノール滴の粒径をレーザー回折式粒度分布測定装置（島津製作所、SALD-200ER）で測定したところ、数μmであった。

【0016】図2に示すエマルションは、上記によって得られたE/O型のエマルションを分散相とし、水を連続相として作成したE/O/W型のエマルションである。このように3相系のエマルションとすることで、利用の形態が大幅に広がる。

【0017】以下の（表1）はトリオレインとエタノール（PG添加）との比率と安定性との関係を示すものである。（表1）からも明らかなように、トリオレインとエタノールの系では、トリオレインとエタノールの比率が8：2及び9：1とした試料は5ヵ月以上相分離を起こさなかったが、トリオレインとエタノールの比率が6：4のものは4日以内に相分離を生じ、更にこれよりもエタノールの割合が増え、早期に相分離を起こし安定性が低下することが判明した。

【0018】

【表1】

5		6
トリオレイン対エタノール比率	安定性	乳化型
2:8	-	E/O
3:7	-	E/O
4:6	-	E/O
5:5	+	E/O
6:4	++	E/O
7:3	++	E/O
8:2	+++	E/O
9:1	+++	E/O

-... 1日以内に完全に相分離が起こった
 +... 2日以内に完全に相分離が起こった
 +++ 4日以内に完全に相分離が起こった
 ++++ 5ヶ月以内に相分離を起こさなかった
 乳化剤の濃度は 1%である

【0019】次にポリグリセリンオレイン酸エステル (PG) の添加量を 1wt%~5wt% の範囲で種々変化させて、エマルションの安定性を濁度法にて調べたところ、大きな変化は見られなかった。

【0020】また、ポリグリセリンオレイン酸エステル (PG) の分散挙動について小角X線散乱法 (SAXS) により検討したところ、エタノール中でのポリグリセリンオレイン酸エステル (PG) は慣性半径が約 7 Å の大きさをもつ分子集合体として存在し、トリオレイン中では慣性半径が約 90 Å の大きさをもつ分子集合体として存在していることが分った。このことからトリオレインのエタノールに対する割合を大きくすることでエマルションの安定化が図れるといえる。

【0021】ただし、エタノールの量を少なくするとエマルション中に取り込めるポリフェノールの割合も減少するため、トリオレインとエタノールの比率は 6:4 以上 (エタノールの割合が低下する) が好ましく、8:2 乃至 9:1 が更に好ましい。

30

【0022】次に、ポリグリセリンオレイン酸エステル (PG) 以外の乳化剤についても、その使用可能性を調べた。結果を以下の (表2) に示す。尚、(表2)において、DAO750 はデカグリセリンデカエステル、PO500 はヘキサグリセリンペンタエステル、PO310 はテトラグリセリンペンタエステル、MO310 はテトラグリセリンモノエステル、MO500 はヘキサグリセリンモノエステル、MO750 はポリグリセリンオレイン酸エステルを表す。

【0023】

40

【表2】

乳化型	乳化剤				
	モノグリセリド	ソルビタンエステル Span85 Span80 Span60 Span40	ポリグリセリン脂肪酸エステル DAO750 PO500 PO310 MO500 MO750	レシチン 大豆(Wako) 大豆(Sigma) 卵黄(Wako) 卵黄(Sigma)	
E/O	-	- + + + +	- - - ++ ++	+ + + + +	+

- ... 完全に相分離が1日以内に起こった
+ ... 2日以内に相分離が起こった
+++ ... 4日以内に相分離が起こらない
++++ ... 5ヶ月以内に相分離が起こらない
乳化剤の濃度は 5%で、トリオレイン対エタノール比率は8:2であ

【0024】(表2)から乳化剤としては、ポリグリセリン脂肪酸エステルの中でもテトラグリセリンモノエステル、ヘキサグリセリンモノエステルおよびポリグリセリンオレイン酸エステル(MO750)が好ましく、中でもポリグリセリンオレイン酸エステルが最も好ましく、他の乳化剤では相分離を起こしやすいことが分る。

【0025】尚、実施例にあってはアルコールに溶解せしめる物質としてポリフェノールについて説明したが、溶解する物質はポリフェノールに限らず、アルコールに対する溶解性が水および油に対する溶解性よりも高い物質に本発明は広く適用できる。

【0026】

【発明の効果】以上に説明したように、本発明に係る機能性エマルジョンによれば、従来水および油に対して不溶性あるいは溶解性が低いため、エマルジョンとしての形態をとることができなかったポリフェノール、アンドロステンジオン、タキソール、或いはバリタマイシンなどの各種物質を高濃度に保持したエマルジョンにすることができる。

20 【0027】その結果、長期間保存することができ、また用途や使用形態についても自由度が高くなる。

【図面の簡単な説明】

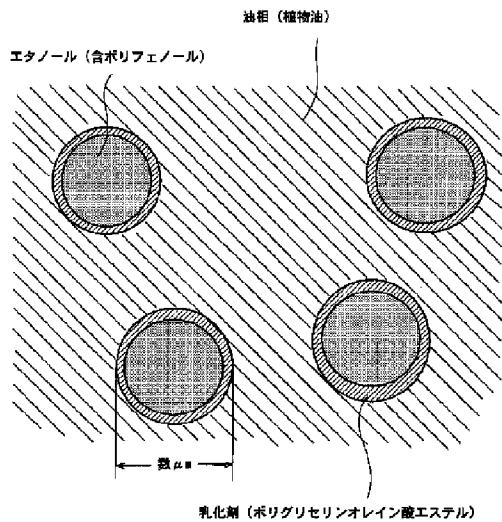
【図1】第1発明に係る機能性エマルジョンの拡大概念図

【図2】第2発明に係る機能性エマルジョンの拡大概念図

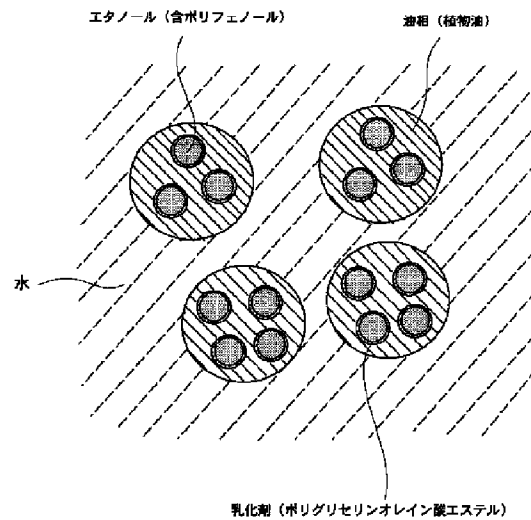
30

40

【図 1】



【図 2】



フロントページの続き

(51)Int. Cl.⁷

識別記号

F I

ターミット(参考)

A 6 1 K 9/113

A 6 1 K 9/113

31/337

31/337

31/352

31/352

31/353

31/353

31/566

31/566

47/14

47/14

47/44

47/44

A 6 1 P 5/24

A 6 1 P 5/24

35/00

35/00

39/02

39/02

// B 0 1 J 13/00

B 0 1 J 13/00

A

(72)発明者 市川 創作

茨城県つくば市吾妻 4 - 102 - 202

(72)発明者 許 晴怡

茨城県つくば市観音台 1 - 9 - 9 テラス

ハウスE 202

F ターム(参考) 4B026 D003 D006 D001 D008 D001

D002 DP10 D003

4C076 AA17 AA18 BB01 BB11 CC27

CC30 CC40 DD07E DD47E

EE53E FF16 G046

4C086 BA02 BA08 DA09 MA22 NA02

ZB26 ZC11 ZC37

4G065 AA01 AB02X AB03X AB12Y

AB33X AB35X BA07 CA08

DA01 DA02 DA03

4H011 AA01 BA01 BB21 BC06 BC22

DA16